

# **Haltialan tilan ja Ravintola Wanha Pehtoorin yhteinen kestävä tulevai- suus**

Jenni Seppälä

Opinnäytetyö

Toukokuu 2020

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Restonomi (AMK), matkailu- ja palveluliiketoiminta



# jamk.fi

Jyväskylän ammattikorkeakoulu  
JAMK University of Applied Sciences

Tekijä(t) Seppälä, Jenni	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä Toukokuu 2020
	Sivumäärä 24	Julkaisun kieli Suomi
		Verkkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi <b>Haltialan tilan ja Ravintola Wanha Pehtoorin yhteinen kestävä tulevaisuus</b>		
Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), liikkeenjohto, Matkailu- ja palveluliiketoiminta- tutkinto-ohjelma		
Työn ohjaaja(t) Tarja Viitanen		
Toimeksiantaja(t)		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, onko mahdollisuutta toteuttaa ravintola Wanha Pehtoorin ja Helsingin kaupungin Haltialan tilalle yhteinen kestävä tulevaisuus.</p> <p>Tutkimuksella lähdettiin selvittämään olisiko mahdollista, että ravintola voisi jatkossa tulla käyttämään tilan tuotteita, sekä onko mahdollista muuttaa Helsingin kaupungin tilaa luomutilaksi ja samalla myös hyödyntää tilaa opetuskäytössä. Aiheen tutkimisesta toivottiin olevan myös konkreettista hyötyä kestäväen kehityksen edistämiseksi.</p> <p>Toteutustapa oli kvalitatiivinen, ja haastattelu toteutettiin puolistrukturoidulla haastattelulla. Tulokset osoittivat, että Haltialan tilaa ei kannata muuttaa luomutilaksi. Tutkimuksen mukaan tilan tuotteiden kehittäminen, ekosysteemipalveluiden tarjottavuus ja myynti olisi sekä tilan että ravintolan kannalta hyödyllistä. EU direktiivin uusien säännösten mukaan tilan osittain luomulla toimiminen ei ole enää mahdollista, vaan tilan täytyisi muuttua kerralla kokonaan luomuksi.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Luomu, kestävä kehitys, ekosysteemipalvelut		
Muut tiedot (Salassa pidettävät liitteet)		

Author(s) Seppälä, Jenni	Type of publication Bachelor's thesis	Date May 2020
		Language of publication: Finnish
	Number of pages 24	Permission for web publication: x
Title of publication  Sustainable future of the Haltiala farm and the Wanha Pehtoori restaurant		
Degree programme Tourism and Hospitality Management		
Supervisor(s) Viitanen, Tarja		
Assigned by		
<p>Abstract</p> <p>The purpose of the thesis was to study whether it would be possible to implement a more sustainable future between the restaurant Wanha Pehtoori and the Haltiala farm, which is owned by the city of Helsinki.</p> <p>The aim of the study was to investigate the possibility of using the products of the farm in the restaurant Wanha Pehtoori and to study the prospect of converting the farm to organic production. The study also analyzes the potentiality of the farm utilized to an educational farm for groups and students. The aspiration was to gain concrete benefits in improving the sustainable development.</p> <p>The study used qualitative methods and a half-structured interview was conducted. The results suggested that it would not be beneficial to convert Haltiala farm to an organic one. According to the study, improving the products of the farm and providing and retailing of ecosystem services, would be beneficial for both the farm and the restaurant. However, under the new EU directive regulations, it is no longer possible to run a partly organic farm, but instead the whole farm has to be converted to organic farming.</p>		
Keywords/tags (subjects) Organic, sustainable development, ecosystem services		
Miscellaneous (Confidential information)		

## Sisältö

<b>1</b>	<b>Johdanto .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Tutkimusasetelma .....</b>	<b>2</b>
2.1	Tutkimusongelma .....	3
2.2	Tutkimuksen rajaus ja tutkimusote.....	3
2.3	Aineiston keruumenetelmät ja aineiston analyysi.....	4
2.4	Tutkimuksen luotettavuus .....	6
<b>3</b>	<b>Haltialan tila.....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Luomutuotanto ja kestävä kehitys Suomessa .....</b>	<b>9</b>
4.1	Luonnonmukainen tuotanto .....	10
4.2	Kestävä kehitys .....	11
<b>5</b>	<b>Tutkimuksen eteneminen ja tulokset .....</b>	<b>12</b>
5.1	Haltialan tilanhoitajan haastattelu .....	12
5.2	Haltialan eläintenhoitajan haastattelu .....	13
<b>6</b>	<b>Johtopäätökset ja pohdinta .....</b>	<b>14</b>
	<b>Lähteet .....</b>	<b>18</b>

## Kuvat

Kuva1. Haltialan kartanon päärakennus vuodelta 1900.....	10
--	----

# 1 Johdanto

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, onko tulevaisuudessa mahdollista toteuttaa Haltialan tilalla sijaitsevan sekä omistamani ravintola Wanha Pehtoorin ja Helsingin kaupungin Haltialan tilan yhteistä kestävää tulevaisuutta. Omistamani Ravintola Wanha Pehtoori toimii tilalla, tilan vanhassa torpassa.

Tutkimuksella selvitettiin myös, olisiko mahdollista, että ravintola Wanha Pehtoori voisi käyttää Haltialan tilan tuotteita ja vaikuttaako kestävä kehityksen mukainen liiketoiminta asiakkaiden valintoihin ja ostopäätöksiin. Samalla tutkittiin myös, onko mahdollista muuttaa Helsingin kaupungin tilaa luomutilaksi ja hyödyntää tilaa tulevaisuudessa opetuskäytössä. Aiheen tutkimisesta toivotaan olevan konkreettista hyötyä myös kestävä kehityksen edistämiseksi.

Teoreettinen viitekehys muodostuu luonnonmukaisesta tuotannosta sekä kestävästä kehityksestä. Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena, ja haastattelin puolistrukturoidulla haastattelulla Haltialan tilan hoitajaa sekä eläintenhoitajaa.

Tavoitteena on tarjota pääkaupunkiseudun asukkaille lähiruokaa suoraan tilalta ja näyttää samalla, millaisessa ympäristössä tuotteet kasvavat. Haltialan tilalla on paljon käyttämätöntä potentiaalia, jota olisi mahdollisuus hyödyntää laajentamalla tilan tarjoamia ekosysteemipalveluita.

# 2 Tutkimusasetelma

Tutkimusasetelmassa kerrotaan se, mitä työssä on tehty. Mikä on tutkimusongelma ja millä menetelmällä ongelma, eli tutkimusote ratkaistaan.

Tutkimusasetelmassa kerrotaan myös, mitä aineistonkeruumenetelmiä on käytetty ja

mitä kerätyn aineiston analyysimenetelmiä käytetään. Tutkimusasetelmaan kuuluvat käytetty menetelmä, tutkimusongelma sekä tutkimuskysymys. (Kananen, J. 2015.)

## 2.1 Tutkimusongelma

Ravintolani Wanha Pehtoori sijaitsee Helsingin kaupungin omistamalla Haltialan tilalla. Se toimii yhdessä tilan rakennuksista. Ravintolan ja tilan yhteistyö on tällä hetkellä hyvin toimivaa. Ravintola voi järjestää erilaisia tapahtumia ja käyttää tilan muita rakennuksia tarvittaessa. Yhteistyötä ei kuitenkaan juurikaan ole vielä itse tuotteiden käytössä. On pitkään pohdittu, miten pystyisi kehittämään ravintolan toimintaa yhdessä tilan kanssa niin elintarvikkeiden kuin muidenkin palvelujen parissa.

Opinnäytetyön tutkimusongelmaksi tuli tilan tuotteiden kehittäminen yhdessä ravintolan kanssa ja mahdollinen luomutuotannon aloittaminen tilalla ja onko Haltialan tilan ja Ravintola Wanha Pehtoorilla toiminta vastuullista, sitoutunutta ja kestävää?

Tutkimuskysymykset ovat:

1. Mitä tilalla tulee tehdä, jotta se voisi toimia luomutilana?
2. Onko tilalta tulevien tuotteiden myyminen ravintolassa mahdollista?

## 2.2 Tutkimuksen rajausta ja tutkimusote

Aihetta rajattiin miettimällä tutkimusongelmaa ja miten siihen saa vastauksen. Tutkimus olisi helposti voinut kasvaa mihin suuntaan tahansa: Tuotteiden kehittely, henkilökunnan koulutuksen tai luomutuotannon aloittamisen suuntaan. Siksi oli tärkeää palata tutkimuskysymyksiin.

Kvalitatiivista eli laadullista tutkimusta käytetään silloin, kun ilmiötä ei täysin tunnetta. Kun laaditaan teorioita, pystytään myös selittämään ilmiöitä ja sen jälkeen saamaan niistä ymmärrys. Tällöin saadaan vastaus kysymykseen: Mistä on kyse? (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 132-133.)

Kvalitatiivista tutkimuksesta tehdessä tavoitteena on löytää odottamattomia totuuksia (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 160). Kvalitatiivisen tutkimuksen haastateltavat valitaan hyvin perustellusti, ja aineiston keruu eli haastattelu suoritetaan yleensä kasvokkain. Tutkimuksen täytyy keskittyä kokonaisvaltaiseen tutkimiseen ja ilmiön syvälliseen ymmärtämiseen ilman tilastollista menetelmää. (Mts. 160.)

Tässä kvalitatiivisessa tutkimuksessa on piirteitä kehittämistutkimuksesta. Kun kyseessä on kehittämistutkimus, tavoitteena on vähintään pienentää kehittämiskohteen ongelmaa, ja parhaimmassa tapauksessa muuttaa tai poistaa koko ongelma. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään lauseita ja sanoja ja tutkitaan aina vain yksittäistä tapausta. Kun asiaa voidaan käsitellä perusteellisesti syvyyssuunnassa, saadaan ymmärrys ilmiöstä. (Kananen 2014, 16-19.)

## 2.3 Aineiston keruumenetelmät ja aineiston analyysi

Tutkimuskysymyksien selvittämiseksi valittiin haastattelututkimus. Sen avulla arveltiin saatavan parhaiten tietoa henkilöiltä, jotka valittiin mukaan tutkimukseen.

Haastattelussa haastateltava ja tutkija ja keskustelevat enemmän tai vähemmän järjestelmällisesti eli strukturoidusti asioista, jotka kuuluvat tutkimusaiheeseen. Haastattelua käytetään aineiston saamiseksi, ja aineistoa puolestaan analysoidaan ja tulkitaan tieteellisen tutkimustehtävän selvittämiseksi. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 34, 42.)

Haastattelutapoja ja -tyyppejä on useita erilaisia, ja haastatteluja voidaan siten jaotella eri perustein. Käytetyin luokitteluista perustuu siihen, kuinka jäsennelty ja kiinteä haastattelu on: kuinka paljon haastateltavalle annetaan liikkumatilaa ja kuinka tarkasti haastattelukysymykset esitetään haastateltavalle. Haastattelujen voidaan myös ajatella jakautuvan kahtia: 1) strukturoituun eli lomakehaastatteluun, joka valmiiksi muotoiltu järjestelmällisine vastausvaihtoehtoineen ja kysymyksineen ja näin muodostaa oman lajinsa sekä 2) puolistrukturoituihin eli avoimiin strukturoimattomiin haastatteluihin, joissa kysymyksiin ei ole tarjolla valmiita vastausvaihtoehtoja. (mts. 43-44.)



Haastattelun muodoksi valittiin puolistrukturoitu haastattelu. Etukäteen ajatelluilla kysymyksillä sai rajattua haastattelun tiettyyn aikaan ja aiheeseen. Kysymysten avulla haastattelu pysyi jäsennehtynä, joskin välillä oli myös mahdollisuus esittää lisäkysymyksiä tarvittaessa. Haastateltaviksi päättyi kaksi Haltialan tilan työntekijää.

Puolistrukturoitu haastattelu etenee niin, että kaikille haastateltaville esitetään samat tai likipitään samat kysymykset samassa järjestyksessä. Joidenkin määritelmien mukaan puolistrukturoidussakin haastattelussa, kuten teemahaastattelussa voidaan vaihdella kysymysten järjestystä. (mts. 47.)

Haastattelu on vuorovaikutustilanne, ja siinä voi olla seuraavanlaisia piirteitä: Haastattelu täytyy suunnitella ennakkoon ja kohteen teoriaan sekä käytäntöön täytyy tutustua. Haastattelijan kuuluu motivoida haastateltavaa ja näin ylläpitää haastateltavan motivaatiota. Haastateltavan ja haastattelijan tulee haastattelun aikana tuntea omat roolinsa. Haastateltavan on luotettava siihen, että kaikki haastattelussa käsiteltävät tiedot ovat luottamuksellisia. (mts. 43.)

Lähtökohtana haastatteluihin oli tutkimuskysymys ja miten haastateltavat näkevät Haltialan tilalla luomutuotannon aloittamisen ja Ravintola Wanha Pehtoorin kehittämisen. Kysymykset muotoiltiin helpoiksi, mutta kuitenkin tarpeeksi avoimiksi, jotta ei johdateltu haastateltavaa.

Tiedon keruumenetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Kun teemoja rajaa, se antaa sopivasti tila vapaalle keskustelulle. Haastattelutilanteessa on tärkeää, että tutkija pysyy puolueettomana eikä tuo omia näkökantojaan esille. (Kananen 2014, 85.)

Haastatteluissa saatiin paljon materiaalia, joka litteroitiin. Jotta aineistosta voitiin löytää tutkimusongelman kannalta oleelliset asiat, täytyi aineisto saada ymmärrettävään ja tulkittavaan muotoon. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2009.)

Haastattelussa on tärkeää, että haastattelija ja haastateltava ymmärtävät kysymykset samalla tavalla (Kananen 2014, 153).

Johtopäätökset voidaan tehdä, kun tulokset saadaan analysoitua ja ne on tutkittu. Tutkimussuunnitelman laatimisvaiheessa ei aina osata ottaa huomioon sellaisia ajatuksia ja näkökulmia, joita aineiston analysoiminen tuo eteen. Tällöin tutkimussuun-

nitelmaa joudutaan muokkaamaan sekä täsmentämään. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2009.)

## 2.4 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimuksen luotettavuutta voi pohtia esimerkiksi haastateltavien uskottavuudella. Kumpikin haastateltava on oman alansa asiantuntija, ja pitkän alan ammattilaisina molemmat tietävät mistä puhuvat. Haastateltavat puhuivat samoista asioista ja suhtautuivat mm. luomutuotteisiin suhteellisen samalla tavalla.

Havainnoinnilla seurattiin haastateltavien toimintaa, jotta saadaan tieto tai vihje siitä, oliko tieto luotettavaa. Havainnointi on myös usein käytetty aineistonkeruumenetelmä, koska sillä saa tietoa haastateltavan luonteesta. (Kananen, J. 2015.)

Haastattelua käytettiin aineistonkeruumenetelmänä myös siksi, että tutkimusalue oli sellainen, josta ei tiedetä kovinkaan paljon. Haastattelu antoi myös joustavuutta siihen, että pystyttiin esittämään lisäkysymyksiä, kun tarve ilmeni. (Kananen, J. 2015.)

Kun puhutaan validiteetista ja realibiteetista, niiden avulla pyritään poistamaan virheitä. Ne antavat lisää luotettavuutta tutkimukseen. Lopputulos on se, että tutkija itse voi vaikuttaa eniten työn luotettavuuteen.

## 3 Haltialan tila

Haltialan kartano, nykyään nimellä Haltialan tila on ensimmäisten merkintöjen mukaan ollut yhtä Helsingin pitäjän kirkon alueen sekä Tuomarinkylän kartanon kanssa vuodesta 1500. Alueella on harjoitettu aikoinaan laivanrakennusta sekä talonpoikaishuonekaluteollisuutta ja alueella sijaitsevat vauras talonpoikaishuonekaluteollisuus. Kun Viaporia rakennettiin, sen vaikutuksen ansiosta koko Helsingin seudun kartanokulttuuri kehittyi, ja Haltialan sekä Tuomarinkylän alueelle syntyi runsaasti uusia kartanoita. Kartanoiden lisäksi alueelle rakennettiin 1900-luvulla myös talousrakennuksia.

Vuonna 1870 Maanviljelysneuvos sekä agronomi Jakob Kavaleff otti alueen haltuunsa maiden siirtyessä hänen sukunsa nimiin. Koska Kavaleff oli hyvin kiinnostunut karjasta, maanviljelystä sekä kasveista, hän aloitti kokeilutoiminnan tiloilla. Kavaleff rakennutti koepuutarhan, jossa hän viljeli yli sataa eri perunalajiketta. Hän myös perusti Helsinkiin ensimmäisen taimiston. Tästä syystä Haltialan tila on ollut jo tuohon aikaa historiallisen edistyksellinen maatila.

Vuonna 1917 Kavaleff myi tilat Helsingin kaupungille. Hänellä oli tuohon aikaa 170 työntekijää, maata oli yhteensä 770 ha sekä kaiken kaikkiaan viljeltyä peltoa oli yli 350 ha. Kavaleffin kauppakirja sisälsi kuitenkin sen, että hänen sukunsa sai asua Haltialassa sekä Tuomarinkylän päärakennuksessa 1950-luvulle saakka. Haltialan päärakennuksen kohtalona olivat toistuvat tulipalot, ja rakennus päätettiin purkaa 1950-luvulla.

Haltialan tila on hyvin historiallinen sekä luonnonsuojelullisesti arvokas. Se on osa Vantaanjoen laakson kulttuurimaisemaa ja siihen kuuluu myös Vantaanjoen laakso-tasanne. Tasanteella sijaitsevat pellot ovat olleet viljeltyinä yhtäjaksoisesti keskiajalta asti ja peltoja rajoittavat Vantaanjoki sekä metsät. Haltialan pihapiirissä on vanhaan aikaan ollut leivintupa, jääkellari sekä kanala.

Haltialaan on tuotu Kavaleffin aikaan ulkomailta puiden siemeniä, joita hän istutti Haltialassa sijaitsevaan niskalaan. Myöhemmin tilalle tehtiin Arboretum, eli kartanon puutarha.

Sota-aikana Haltialan metsiä hakattiin hätähakkuina polttopuuksi. Haltiala luopui isosta osasta maata ja myi ne Tammiston ja Pakilan omakotialueiksi. Haltialan peltojen viljaa käytettiin ravintona sairaaloille ja kouluille. (Tuomarinkylän kartanon historia 2018.)



Kuva 1. Haltialan kartanon päärakennus vuodelta 1900

Tänä päivänä Haltiala on toimiva maatila, jossa viljellään tunnettuja suomalaisia viljalajeja mutta myös eläintila, jossa pääsee tutustumaan kotieläinten elämään ympäri vuoden. Kaiken kaikkiaan 17. eri omistajan jälkeen kulttuurihistoriallisesti arvokkaan viljelyalueet ympäröivät Haltialaa edelleen. Kesäisin pelloilla viljellään kaupunkilaisten iloksi erilaisia kasvi sekä kukkalajeja ja niitä saa käydä poimimassa ilmaiseksi. (Haltialan tila 2012.) Tilalla toimii myös Ravintola Wanha Pehtoori, joka perustettiin vanhaan asuinrakennukseen vuonna 1994 Haltialan pitkäaikaisen työntekijän jäädessä eläkkeelle. Wanha Pehtoori käyttää osittain Haltialan omia viljoja leivonnaisten leivontaan. Haltialan tilan tuntee moni etelä suomen asukas jo nyt paikkana, jossa pääsee katsomaan eläimiä ja paikkana, josta kesällä saa poimia kukkia omaan käyttöön. (Possut, lehmät, lampaat ja kanat ovat pehtoorin työkavereita 2017.)

Tästä päätellen onkin hyvin selvää, että ihmiset arvostavat tällä hetkellä tätä Helsingin uniikkia ympäristöä todella paljon, ja joidenkin työmatka kulkee Haltialan luonsuojelualueen sekä peltojen lävitse.

Tällä hetkellä tilalla on lihakarjaa, Aberdeen Angusta, Ylämaankarjaa sekä Herefordia. Lihakarja on tilalla ihmisten iloksi, ei tuotantoa varten. Tilalta löytyy myös harvina-

nen kanarotu: Hornionkanta. Tila voisi tulevaisuudessa toimia myös geenipankkina, jotta kantaa pidettäisiin yllä ja jotta se säilyisi ainutlaatuisena. Toinen kanarotu Haltialassa on maatiaiskana. Tämä kanarotu on kestävä ja on pitkäikäinen. Maatiaiskana on vaatimaton ja viihtyy monenmoisissa olosuhteissa, sillä on myös luontainen hau-donta vietti. Olemmekin lähivuosina saaneet iloksemme muutaman poikasen vahin-gossa. Haltiala sopisi maatiaiskan suojeluohjelmaan mukaan pyrkiessään säilyttämään rodun, tähän EU myöntää siihen myös tukea. Lisäksi tilalla on kaksi Suomen vuohta sekä kymmeniä Suomen lampaita.

Helsingin kaupunki laatii parhaillaan kehittämissuunnitelmaa Haltialaan ja sen alueil-le. Tavoitteena olisi kehittää aluetta, ottaa huomioon arvokkaita ominaispiirteitä, hyödyntää vielä enemmän sen potentiaalia sekä kehittää aluetta virkistysalueena. Valmiissa suunnitelmassa esitellään tulevat kehittämishankkeet, sekä kuvataan Nis-kalan ja Haltialan alueen kehittämisen periaatteet.

Kehittämissuunnitelmalla tarkoitetaan alueiden ylläpitoa ja korjausta, ja suunnitel-mat ohjaavat niiden kulkua. Haltialan alue on ympäristöltään hyvin arvokas, ja tarkoi-tus on ehdottomasti tulla paremmin ohjaamaan alueiden käyttöä sekä tulevaisuutta.

Alue on kokonaan Helsingin Kaupungin omistama ja ylläpitämä, ja sillä on erittäin iso historiallinen ja maisemallinen arvo. Haltialan virkistysalueen suosio kasvaa vuosi vuodelta, ja jollei ulkoilijoiden liikkumista ohjata, alue tulee pikkuhiljaa kärsimään.

Kehittämissuunnitelmaa alettiin miettiä vuonna 2018, kun ympärillä olevalta asuin-alueelta tuli toive alueen kehittämiseen. (Haltialan ja Niskalan hoito ja kehit-tämissuunnitelma 2019.)

## **4 Luomutuotanto ja kestävä kehitys Suomessa**

Ihmisten huoli luonnosta ja luonnonmukaisesta maataloustuotannosta on lisännyt vaatimuksia toimijoille. Suomen maataloudelle asetettiin tavoite lisätä luonnonmu-kaista kotieläintuotantoa vuoteen 2010 mennessä, koska sillä haluttiin turvata saata-vuus kysynnän kasvaessa. Viljelijät saavat tukea siirtymäkauden ajaksi, jotta se kan-

nustaisi luomuun siirtymiseen. Kestävän kehityksen uusi laajempi näkemys on tuonut myös maataloudesta käytävään keskusteluun yhteiskunnallisia aineksia. Luomutuotannon on tarkoitus edistää ympäristön hyvinvointia, ja ottaa vastuu taloudellisista arvoista. Maa- ja elintarviketalous on tärkeä yhteiskunnan alue. Tärkeää on keskittyä ympäristön ja talouden vuorovaikutukseen, sekä huomioida se, kuinka paljon se vaikuttaa kansanterveyteen sekä kansantalouteen. Kun kulutus ja tuotanto on kestävällä pohjalla, voidaan saavuttaa yksimielisyys siitä mitä kestävyydellä tarkoitetaan ja kuinka sitä pystytään edistämään. (Risku-Norja, 2002.)

#### 4.1 Luonnonmukainen tuotanto

Luomutuotannon ensimmäinen kansainvälinen malli julkistettiin 1980-luvun alussa. Innostus luomuun alkoi, kun ruokaa haluttiin tuottaa luonnon monimuotoisuutta kunnioittaen, sekä luonnonvaroja suojellen. Luomussa oli tiedettävästi matalampi satotaso, sekä siinä osattiin hyväksyä riski kasvitautien ja tuholaisten sadonalennuksille. Tuotannonvaatimukset määrittelee EU:n luomulainsäädäntö. Luomussa käytetään typensidontakasveja, koska ne ovat tehokkaita viljelykierrossa. (Ruokaa! Kestävä maatalous ja ruokatuotanto, 57.)

Luomutuotannon ketjut ovat lyhyitä, sekä eläinten hyvinvointi ja hoito on erittäin hyvää. Luomutuotantoa määrittelee elintarvikejärjestelmä, myrkyttömyys ja kokonaisvaltainen tilanhoito. Luomusitoumuksia oli tietojen mukaan vuonna 2018 yhteensä noin 4700 tilalla. Luonnonmukaisessa viljelyssä kaikkien torjunta-aineiden ja kemiallisten ravinteiden käyttö on kiellettyä. Luomuviljely perustuu eläinperäisten lannoitteiden käyttöön, sekä vuoroviljelyyn. (Luomutuotanto 2018.)

Luonnonvarakeskuksen vuonna 2018 tehtyjen laskemien mukaan maatalouden kannattavuus oli heikolla tasolla, mutta luomutuotantokanavan valinneilla viljelijöille menee keskimääräistä paremmin. Luomu on kaikissa tuotantosuunnissa kannattavampaa, koska tuotteille on korkeampi hinta, sekä tuotannosta maksettava tuki on korkeampi. Maailmalla puhutaan luomuraaka-aine pulasta. Elintarvikekauppojen koko luomun myynnin osuus oli sen arvosta jo 2,1%. Ruotsissa luku on korkeampi, mutta Suomi tulee esimerkillisesti perässä. Suomessa jo yli puolet käyttää luomua, ainakin jossakin määrin. Asiakkaan valitessa luomun, se voi tehdä ihmisestä jopa iloi-

semman sekä toiveikkaamman tulevaisuuden suhteen. (Luomu on osaamista vaativa kasvuala, 2018.)

## 4.2 Kestävä kehitys

Kestävällä kehityksellä ajetaan asiaa, että ympäristö, talous ja ihminen otettaisiin tasavertaisesti huomioon toiminnassa sekä päätöksenteoissa. Kestävää kehitystä otettiin käsittelyyn ensimmäisen kerran jo vuonna 1987 YK:n Brundtlandin komissiossa. Kestävä kehitys on maailmanlaajuista, ja se on paikallisesti, alueellisesti ja yhteiskunnallista muutosta, jonka pyrkimyksenä on turvata tulevaisuuden sukupolville hyvä elämä. Kestävään kehitykseen kuuluu myös ekologinen, taloudellinen sekä sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys. Ekologisen kestävyys näkökulmasta keskeistä on varovaisuusperiaatteiden noudattaminen. Taloudelliseen kestävyys tähdätään laadullisella ja tasapainoisella kasvulla, ja tavoitteena on varantojen ja velkaantumisen hävittäminen. Sosiaalisessa ja kulttuurisessa on päätavoitteena turvata hyvinvoinnin edellytysten siirtyminen seuraaville ja seuraaville sukupolville. (Mitä on kestävä kehitys 2020.)

Kestävän kehityksen tavoitteita on tehty vuoteen 2030 asti. Päätavoitteena on tukea kehitystä ja kasvua niin, että pystymme elämään niin ettemme tuhoa tulevaisuuden sukupolvien mahdollisuuksia. Kestävyttä ei pystytä saavuttamaan, ellei kaikkia näkökulmia, hyvinvointia, talouskasvua sekä ympäristön hyvinvointia saavuteta. Kun ruoan tarve kasvaa, myös maatalouden rooli korostuu. (Maatalous kestävä kehityksen ytimessä 2015.) Tässä olisimme tuotteiden kanssa etulyöntiasemassa, varsinkin kun tila on Helsingissä.

Ravintolani tavoite on hävikin vähentäminen, joka on yksi merkittävä keino ilmasto-vaikutusten hillitsemisessä. Kiinnitämme tulevaisuudessa myös enemmän huomiota raaka-aineiden CO<sub>2</sub>-päästöarvoihin. Hyvällä ruokasuunnittelulla pystymme vaikuttamaan hiilijalanjälkeemme. Tilalta ostetut raaka-aineet pystymme käyttämään kokonaan, eikä siitä hävikkiä synny. Viljat jauhatetaan tarpeen mukaan kiloittain.

Vuosi 2015 oli käännekohta, jolloin asiakkaat alkoivat olemaan vaativampia sekä ympäristötietoisempia. Ihmiset alkoivat olla valveutuneempia ruoka-aineiden alkuperäs-

tä sekä terveellisyydestä. Tilalla sijaitsevana palveluyrityksenä toimimme myös sanoman viejänä, ja elämäntavan välittäjänä. Asiakas hakee ravintolastani tietoa, sekä vahvistusta näkemyksilleen. Olemme informaatiokeskus, johon tarvitsisimme Helsingin Kaupungin tuen taakse. Ravintolani haluaa kasvaa elämyspalveluyritykseksi, jossa ympäristötietoiset kuluttajat kohtaavat. (Kahkonen 2020.)

## 5 Tutkimuksen eteneminen ja tulokset

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, onko mahdollisuutta toteuttaa ravintola Wanha Pehtoorin ja Helsingin kaupungin Haltialan tilalle yhteinen kestävä tulevaisuus. Tutkimuksella lähdettiin selvittämään myös olisiko mahdollista, että ravintolani voisi jatkossa tulla käyttämään tilan tuotteita, onko mahdollista muuttaa Helsingin kaupungin tilaa luomutilaksi ja samalla myös hyödyntää tilaa opetuskäytössä. Aiheen tutkimisesta toivon olevan myös konkreettista hyötyä kestävä kehityksen edistämiseksi. Lähdin purkamaan asiaa haastattelemalla Helsingin kaupungin Haltialan tilan hoitajaa sekä eläintenhoitajaa.

Alkuperäiset haastattelukysymykset:

Kerrotko hieman itsestäsi sekä koulutuksesi?

Mikä on suhteesi Haltialaan?

Mielipiteesi luomusta, olisiko se kannattavaa/järkevää Haltialassa?

Mitä luomuun kokonaan siirtyminen vaatisi/tarkoittaisi?

Mitä ideoita sinulla olisi elämyksellisyyden lisäämiseen Haltialan tilalla?

Mitä mielestäsi kestävä kehitys tarkoittaa?

Mitä muutoksia Haltialassa tulisi tehdä, jotta tilasta tulisi kestävämpi?

### 5.1 Haltialan tilanhoitajan haastattelu

Haastateltava Y on Haltialan tilan tilanhoitaja. Hän on työskennellyt ja asunut tilalla jo vuodesta 1982. Haastattelussa hän kertoi Suomen tavoitteesta lisätä luomuviljelyalaa 20% vuoteen 2020 mennessä. Ruotsissa luomua viljellään jo todella runsaasti, ja Ruotsi on Suomeen nähden todellinen edelläkävijä. Luomua markkinoidaan huonosti,



ja se on todennäköisin syy hitaaseen nousuun. Osaluomuun siirtyminen nykypäivänä ei ole enää mahdollista. Koko tilan täytyy siirtyä kerrallaan, ja se on Haltialan tilalla tällä hetkellä mahdotonta. Luonnonmukainen viljely olisi kyllä tavanomaista kannattavampaa, koska maataloustuet otettiin jokin vuosi sitten pois. Luomutuotanto vaatii kuitenkin enemmän osaamista, mikä tarkoittaisi myös lisää palkattavaa henkilökuntaa.

## 5.2 Haltialan eläintenhoitajan haastattelu

Haastateltava X opiskelee maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa ja on maataloustieteiden ylioppilas. Hän on työskennellyt Haltialan tilalla jo kolme kesää ja valmistuu pian maatalous-metsätieteiden kandidaatiksi.

Haltialan tilalla työskentely on tuonut haastateltavalle käytännön kokemusta ja ymmärrystä ravintosysteemin toiminnasta. Itse tilalla töissä olleena hän on huomannut, että yleensä asiakkaat ohjautuvat hakemaan tietoa Ravintola Wanha Pehtoorin henkilökunnalta. Henkilö X:n mielestä se asia on yksi kehittämisen kohteista, johon olisi syytä kiinnittää huomiota tulevana vuosina. Ravintolan ja tilan välistä yhteistyötä tulee kehittää. Tilalla voisi työskennellä myös muun alan osaajia, kuin maatalouden alkutuotannosta vastaavia henkilöitä, jotka osaisivat ottaa huomioon tilan kävijöiden tarpeet.

Henkilö X:n mielestä luomu on syntynyt aikoinaan maatalouden alkutuottajien tarpeesta ja erityisesti halusta toimia ekologisesti kestävämmiin. Luomu on ekologisesti ja osittain myös eettisesti kestävämpi malli toimia ruokasysteemissä, mutta luomu ei ole ainoa tapa toteuttaa ruokatuotantoa kestäväällä tavalla. Henkilökohtaisesti Henkilö X ei näe Haltialan tilan toiminnan siirtämistä luomusertifikaattiin järkevänä. Muutos vaatisi todella paljon taloudellista pääomaa, eikä välttämättä takaisi lisäarvoa Haltialan tilalle tai Ravintola Wanha Pehtoorille. Ekologisesti, sosiaalisesti ja eettisesti kestävää ruokatuotantoa on mahdollista toteuttaa myös ilman luomusertifikaattia, ja sen toteuttamisessa tuotannon läpinäkyvyys sekä asiakkaiden ja kuluttajien tietoisuuden lisääminen on yksi vaihtoehto.

Haltialan tila kuitenkin poikkeaa hieman ns. tavanomaisesta ruokatuotantoa harjoittavasta yrityksellisestä toiminnasta, sillä tila on Helsingin Kaupungin omistuksessa ja tekee jatkuvasti yhteistyötä Helsingin yliopiston kanssa siksi, koska tilaa markkinoidaan pääkaupunkiseudun ihmisille retkeilykohteena.

Ekosysteemipalvelut lasketaan puhtaan antroposentriseksi, eli ihmiskeskeiseksi ja ihmisiä palvelevaksi. Kulttuuristen ekosysteemipalveluiden tuottaminen tuottaisi myös taloudellista arvoa, lisäten ihmisten hyvinvointia ja näin ollen myös ihmisten kykenevyyttä toimia yhteiskunnallisesti.

Henkilö X haluaisi ehdottomasti lisätä ekosysteemipalveluiden tarjottavuutta, tämän toteuttaminen kannattaisi tehdä asiakaslähtöisesti. Tällä hetkellä tila tuottaa kasvuyhdistelmien huomioon ottaen tuotanto- sekä sääätely ekosysteemipalveluita, mutta esimerkiksi kokonaisvaltaista tuotantoketjun läpinäkyvyyttä voisi lisätä.

## 6 Johtopäätökset ja pohdinta

Tutkimuskysymykseni oli selvittää miten haastateltavat näkevät Haltialan tilan ja Ravintola Wanha Pehtoorin kestävän tulevaisuuden ja yhteistyön kehittämisen.

Pääasiallisesti haastateltavat suhtautuivat positiivisesti luomutuotteisiin sekä yhteistyöhön Ravintolani Wanha Pehtoorin kanssa. Tilan kokonaan muuttaminen luomuksi näyttää mahdottomalta. EU direktiivin uusien säännösten mukaan tilan osittain luomulla toimiminen ei ole enää mahdollista vaan tilan täytyisi muuttua kerralla kokonaan luomuksi. Haltialan tilalla on iäkkäitä työntekijöitä ja heidän työtapojensa muutos vaatisi esimieheltä voimakkaita muutosjohtamista.

Molemmat haastateltavat näkevät luomutuotannon trendinä. Suomen luonto aiheuttaa omat haasteensa kasvihuoneilmiön myötä, mutta nekin haasteet helpottuvat viljelykauden pidentyessä. Haltialan tilan hoitajan mielestä luomua myös markkinoidaan huonosti, jonka vuoksi sen myyntivalttina oleminen on heikko.

Sain ehdottomasti parhaiten vastauksia ja uusia ideoita Haltialan tilan eläintenhoitajalta. Olisin valmis hänen kanssaan rakentamaan yhteistä tulevaisuutta tilalle, koska

näkemyksemme on hyvin samanlaiset. Annamme yhdessä ideoita Helsingin Kaupungille, ja katsotaan mihin ne vie.

Tilan ja ravintolan yhteistyö on alkanut ajan kuluessa luonnollisesti, mutta henkilökunnan tietoisuutta palveluista pitää korostaa. Tilan ruokatuotannolla ei mielestäni ole niin suurta arvoa kuin kulttuurisella ekosysteemipalvelulla.

Tilan tulisi kiinnittää huomiota henkilökunnan koulutukseen, jotta se täyttäisi kävijöiden tarpeet. Itse tulen tulevaisuudessa laajentamaan henkilökuntani perehdytystä koskemaan myös tilan eläimiä, kasveja sekä tilan muuta toimintaa. Helsingin kaupungin tulisi mielestäni kouluttaa omaa henkilöstöään asiakaspalveluun tai jopa palkata henkilö, ns. opas, joka voisi vastata asiakkaiden kysymyksiin.

Haltialan tila sijaitsee lähellä Vantaan Tammistoa, jossa sijaitsee 4 isoa koulua, 8 päiväkotia sekä tuhansia lapsiperheitä. Saamalla Haltialan tila tarjoamaan kulttuurisia ekosysteemipalveluja jo tarjottavien tuotanto ja ylläpitopalvelujen lisäksi voisi tarjota olisi mahdollista tutustuttaa ihmiset ruoan alkuperään sekä lisätä asiakkaiden henkistä hyvinvointia.

Tutkimuskysymykseeni onko Haltialan tilalla ja Ravintola Wanha Pehtoorilla kestävä tulevaisuus, sain mielestäni haastattelujen perusteella hyvin vastauksen. Näyttäisi siltä, että Haltialan tilaa ei kannata muuttaa luomutilaksi. Tilan tuotteiden kehittämistä, ekosysteemipalveluiden tarjottavuutta ja myyntiä sen sijaan pitäisi ehdottomasti lisätä.

Haltialassa on myyjäiset isoina juhlapyhinä, mm. jouluna ja pääsiäisenä. Myyjäisissä olemme myyneet esimerkiksi tilan omista viljoista tehtyä jauhoa, ja se ovatkin kysytyimpiä tuotteita koko myyjäisissä. Jäljelle jäävistä jauhoista käytämme osan omien vitriinituotteiden valmistukseen kuten karjalanpiirakoihin.

Haastatteluista sain ajatuksen ravintolan henkilökunnan perehdytysmateriaalin kehittämiseen yhdessä tilan kanssa. Materiaalissa tulisi olla tilan eläimistä ja kasveista kuvaus, sekä tilan eri vuodenaikojen töistä. Myös työssäni esitelty Haltialan historia voisi olla yksi aihepiiri. Näin henkilökunta osaisi vastata paremmin asiakkaiden kysymyksiin ja palvelumme taso paranisi edelleen.

Teoriaa aiheelle löytyi hyvin. Netistä löytyi teoriaa enemmän, mutta kirjastosta löytynyt teoria oli vanhentunutta ja sitä löytyi todella vähän.

Opinnäytetyöni tutkimus oli pieni ja suhteellisen kapea haastattelututkimus mutta mielestäni sain tietooni ne asiat, joiden avulla pystyisimme lähtemään tilan ja ravintolan kehittämiseen. Jos Helsingin kaupungin päättäjät innostuvat aiheesta tutkimukseni jälkeen, olen mielelläni työryhmässä kehittämässä tilan ja ravintolan yhteistyötä.

Haasteeksi koin haastateltavien motivoitumisen haastatteluaiheesta. Aihe oli heille suhteellisen vaikea, sillä yksin heistä kukaan ei pysty päättämään tilan suuntaa tai yhteistyön muotoja ravintolan kanssa. Molemmat olivat tietoisia luomusta ja luomun kysynnän kasvusta, mutta tilan muuttaminen luomutilaksi, tuotteiden kehittäminen ja yhteistyö ravintolan kanssa olivat kysymyksiä joihin oli vaikea antaa suoraa vastausta.

Haastattelijan rooli oli minulle uusi ja erikoinen. Haastattelun kuluessa minun olisi tehnyt mieli keskeyttää ja hieman johdatella haastateltavaa. Harjoitus oli todella hyvä siinä mielessä, että nyt tiedän kuinka vaikeita haastattelutilanteet voivat olla. Siksi mietin pitkään kysymyksiä, sillä minun ja haastateltavien näkökulma aiheeseen oli erilainen.

Tämä tutkimus herätti paljon lisää kysymyksiä ja jatkotutkimusaiheita. Ilmastomuutos tulee vaikuttamaan monella tapaa elämäämme, ja tätä tulee miettiä myös tilan tulevaisuutta suunnitellessa. Jatkoselvitys olisiko Haltialan tilan omien tuotteiden myynti sekä käyttö ravintolan ruuan valmistuksessa mahdollista olisi kiinnostava tehdä. Vielä on epäselvää, kiinnostaako Helsingin kaupunkia yhteistyökonsepti tilan ja ravintolan välillä, nimenomaan tuotteiden kasvattamisen, myymisen ja käyttämisen suhteen.

Ravintoloitsijana olen huomannut, kuinka helposti ihmiset vieraantuvat ruoan alkuperästä ja sen tuotannosta, joten uskon että jos tilalla kävijät pääsisivät seuraamaan ruoan kehityskulkua pellolta pöytään saakka, se voisi lisätä tietoisuutta. Tavoitteena on mahdollisuus tarjota pääkaupunkiseudun asukkaille lähiruokaa suoraan tilalta ja näyttää samalla, millaisessa ympäristössä tuotteet kasvavat.

Maatilat ovat yrityksiä, joiden päätöksentekoon vaikuttavat samanlaiset tekijät kuin mihin tahansa muuhunkin yritystoimintaan. Yritystoiminnan aloittaminen vaatii pääoman sijoittamista. Haltialassa on maataloutta harjoitettu jo satoja vuosia, joten koneisiin, laitteisiin ja eläimiin ei menisi rahaa. Tilaa voisi markkinoida myös matkailukohteena, jollaista ei ole tarjolla missään muualla pääkaupunkiseudulla. Tutkimuksesta pystytään johtamaan useita uusia jatkokysymyksiä: Toisiko luomuruoan tarjonta lisäarvoa ravintolan tuotetarjontaan? Olisivatko asiakkaat valmiita maksamaan ruoasta enemmän, jos se olisi luomuruokaa / tilan omia tuotteita? Millaisia tuotteita tilalla pystyttäisiin valmistamaan ravintolan myyntiin?

Tutkimustulosten perusteella voidaan päätellä, että Haltialan tilaa ei kannata muuttaa luomutilaksi, mutta tilan omien tuotteiden myyntiä sekä ekosysteemipalveluja tulee ehdottomasti lisätä.

## Lähteet

Haltialan tila. 2012. Viitattu 21.11.2018.

<http://www.suomitour.com/2012/08/haltialan-tila.html>

Haltialan ja Niskalan hoito- ja kehittämissuunnitelma. 2019. Viitattu 17.3.2020.

<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/kaavoitus/kehittamissuunnitelmat/haltiala-niskala-hks>

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2000. Tutkimushaastattelu: teemahaastattelun teoria ja käytäntö. 34. 32. p. Helsinki

Hirsjärvi, S. Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 132-133. p. Helsinki: Kirjayhtymä

Kahkonen, H. 2020. Pääkirjoitus: Kestävä kehitys luo ravintoloille ja matkailualalle kannattavaa liiketoimintaa ja tuo hyvinvointia. Viitattu 29.4.2020.

<https://viisitahtea.com/kolumnit/paakirjoitus-kestava-kehitys-luo-ravintoloille-ja-matkailualalle-kannattavaa-liiketoimintaa-ja-tuo-hyvinvointia/>

Kananen, J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä: miten kirjoitan kvalitatiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. 18-19. p. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas: Näin kirjoitan opinnäytetyön tai pro gradun alusta loppuun. 85. p.

Maatalous kestävän kehityksen ytimessä. 2015. Viitattu 28.4.2020.

<https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/puheenaiheet/vieraskolumnit/maatalous-kestavan-kehityksen-tavoitteiden-ytimessa-1.130723>

Mitä on kestävä kehitys? N.d. Artikkelit kestävä kehitys sivustolta. Viitattu 15.4.2020.

<https://kestavakehitys.fi/kestava-kehitys>

Risku-Norja, H. 2002. Koetoiminta ja käytäntö. Viitattu 28.4.2020.

<https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/452937/mtt-kjak-v59n3s04a.pdf?sequence=1>

Luonnonmukainen tuotanto. 2018. Viitattu 22.11.2018.

[https://www.aitomaaseutu.fi/media/Luomu\\_MoMa-info\\_2018\\_Laitinen.pdf](https://www.aitomaaseutu.fi/media/Luomu_MoMa-info_2018_Laitinen.pdf)

Luomutuotanto. N.d. Artikkelit MTK:n sivustolta. Viitattu 15.4.2020.

<https://www.mtk.fi/-/luomu>

Luomu on osaamista vaativa kasvuala. N.d. Artikkelit luonnonvarakeskuksen sivustolta. Viitattu 20.4.2020. <https://www.luke.fi/blogi/luomu-osaamista-vaativa-kasvuala/>

Possut, lehmät, kanat ja lampaat ovat pehtoorin työkavereita. 2017. Viitattu 22.11.2018. <https://www.kuntarekry.fi/fi/uutiset/2017-07-20-possut-lehmat-kanat-ja-lampaat-ovat-pehtoorin-tyokavereita>

Seppänen, M., Kurppa, S., Rinne, M., Alakukku, L. 2019. Ruokaa! Kestävä maatalous ja ruokatuotanto. 57. Tallinna. Maahenki Oy. Viitattu 15.4.2020.

Saaranen-Kauppinen, A & Puusniekka, A. 2009. Viitattu 2.3.2020.

Tuomarinkylän kartanon historia. 2018. Viitattu 21.11.2018.  
<https://vihreasyli.fi/tuomarinkylan-kartanon-historia/>

